

aragirona.cat

La Taverna del Mar de S'Agaró reobre després de nou mesos d'inactivitat

Les tres germanes Ensesa han agafat el timó del restaurant



Les tres germanes Ensesa a la porta de la Taverna del Mar de S'Agaró © ACN

ACN - SANT FELIU DE GUÍXOLS » BAIX EMPORDÀ » DIVENDRES, 6.6.2014. 22:20 H



📍 reobertura, Sant Feliu de Guíxols, Taverna del Mar

📄 Comparteix 0

🐦 Tweet 2

👍 0

Després d'estar nou mesos tancada, la Taverna del Mar de S'Agaró reobre aquest divendres les seves portes. Al capdavant hi han les tres germanes Ensesa - propietàries del local- que han volgut donar-li una nova imatge de la mà de l'interiorista Lázaro Rosa Violán sense perdre l'essència mediterrània d'aquest restaurant, icona dels orígens del turisme a la Costa Brava, i catalogat com a Bé Cultural d'Interès Local.

Durant els darrers quatre mesos i mig, les germanes han estat treballant a fons per remodelar el local i crear una nova carta que ofereix peix fresc, arrossos i marisc. "Estem molt contentes, significa molt per a la nostra família", ha explicat una de les germanes, la Virgínia Ensesa.

"Finalment hem pogut reprendre el projecte de la Taverna del Mar que significa molt per a la nostra família, per a nosaltres mateixes, per S'Agaró i el turisme de qualitat que sempre hem impulsat", ha resumit una de les germanes de la família Ensesa. A partir d'aquest divendres i després de nou mesos d'inactivitat, el local ha tornat a obrir les seves portes. Això, però, no ha estat una tasca fàcil segons detalla la Virgínia Ensesa. "Ho hem fet amb un temps rècord, amb quatre mesos i mig hem aconseguit remodelar tot l'espai amb l'ajuda de l'interiorista; hem volgut donar-li un nou impuls i una visió diferent i estem molt orgulloses de com ha quedat tot", ha afegit.

Nascuda com a berenador de platja al costat de les històriques casetes de bany de S'Agaró, La Taverna del Mar és una de les perles del modernisme i símbol d'una de les primeres zones de la Costa Brava que va començar a atreure turistes i banyistes des de principis del segle XX. El restaurant i l'Hostal de la Gavina van ser ideats com a nucli d'una urbanització de la burgesia barcelonina i va ser ideada i construïda per l'arquitecte gironí Rafael Masó, creador de la ciutat jardí de S'Agaró. Des dels seus inicis, el restaurant va atreure tota mena d'artistes, escriptors, personalitats de les ciències, les lletres i fins i tot figures mítiques de Hollywood. L'establiment consta en la primera tesi doctoral que es va fer sobre la geografia de la Costa Brava de la mà de Yvette Barbaza l'any 1966 que portava per títol 'Le paysage humain de la Costa Brava'.

Josep Ensesa Pujades va ser qui va comprar aquesta parcel·la rocosa on es troba el restaurant i la urbanització a tocar de l'Hostal la Gavina l'any 1916 per 11.700 pessetes. La seva intenció era construir i crear una urbanització residencial d'elit totalment mediterrània que girés entorn els Banys de Sant Pol, l'Hostal de la Gavina i la Taverna del Mar. Un objectiu que va aconseguir fer realitat. Després de trenta anys amb Mercè Pellicer al capdavant d'aquest negoci, ara les besnétes de Josep Ensesa - les germanes Júlia, Virgínia i Carina Ensesa- han decidit fer-se càrrec del local.

"La nostra voluntat és que sigui un restaurant per a tothom, per al turisme local, els veïns de la població i visitants estrangers. Obrirà portes a primera hora del matí oferint esmorzars i durant tot el dia els ciutadans podran passar-s'hi per gaudir de la bona carta del restaurant", ha explicat Virgínia Ensesa. Al davant dels fogons estarà el reconegut xef, José Luis Ungidos, i Iván Arbonés s'encarregarà de dirigir el local. Cada dos o tres mesos Ungidos canviarà la carta seguint els productes de temporada.

La voluntat de les germanes Ensesa és que el local es converteixi en un referent gastronòmic de la Costa Brava. Les propietàries actuals no han volgut perdre l'essència marinera i mediterrània que impregna tot l'edifici i s'han decantat per una cuina simple, familiar a base de peix fresc de la zona, marisc, arrossos i els productes de la terra que aporta el paisatge de l'Empordà. En total hi ha més de 50 plats i disposa de 360 referències de vins espanyols, italians, francesos, alemanys o neozelandesos. Els postres també tindran un pes específic en la nova gastronomia del local amb versions de pastissos típics com el de formatge o cremosos de xocolata.

El restaurant estarà obert tots els dies de l'1 de juny fins al 30 de setembre i té una capacitat per a uns 180 comensals. La resta de l'any estarà tancat els dilluns. En total hi treballen un equip de 45 persones entre membres de sala i cuina. "És un entorn privilegiat, amb unes vistes extraordinàries, tenim previst potenciar sobretot el càtering als vaixells que es parin per la zona", ha avançat la germana Ensesa. "El turisme és bo per definició i nosaltres sempre hem volgut apostar per un turisme de qualitat, esperem que perduri", ha conclòs.

Des del consistori de Sant Feliu de Guíxols, el regidor de Promoció Econòmica i Turisme, Juanjo García, ha assegurat que es tracta d'un "dia d'alegria" per a tot el poble. "Complementarà l'oferta gastronòmica de la ciutat, la gastronomia és un valor clau per a Sant Feliu de Guíxols i esperem que sigui un referent i un element de promoció del poble", ha apuntat. Segons García, els restauradors del municipi estan "contents" que s'hagi decidit reprendre l'activitat abans de la temporada turística, tal i com havia marcat el consistori.

"Atraurà turisme de qualitat i des del consistori donem per tancat tota la problemàtica que s'ha generat al voltant d'aquest restaurant", ha assegurat el regidor. No obstant això, García si que ha explicat que l'ajuntament continua volent adquirir la propietat o fer-se amb la concessió de l'establiment. "És un edifici patrimonialment catalogat però sabem que serà difícil i complicat perquè hi ha moltes altres administracions al voltant, jutges, interessos econòmics i advocats. Considero que l'objectiu principal era que el restaurant reobris i que no s'enderroqués l'edifici", ha assegurat.

"Un capítol tancat"

D'aquesta manera es tanca un capítol turbulent en la història d'aquest municipi del Baix Empordà. Tot es remunta al passat mes d'octubre quan la restauradora Mercè Pellicer, que havia regentat la Taverna del Mar de la platja de Sant Pol durant 30 anys, va ser desnonada. Pellicer n'havia estat la llogatera des del 1981 però arran de la mort del seu marit - el passat 2004- la família Ensesa va reclamar l'extinció de l'arrendament ja que segons el contracte la successió s'havia de fer en vida. Després de passar pels jutjats, finalment Pellicer i els empleats del restaurant van ser desnonats del local. Els treballadors no van voler donar el seu braç a tòrcer i es van manifestar diverses vegades davant del restaurant sense èxit.

Aquesta situació es va sumar a la voluntat del departament de Costes de l'Estat d'enderrocar l'edifici perquè no s'adequava a la nova normativa vigent. Des del 2003 les hereves Ensesa havien estat reclamant com a pròpia la concessió del restaurant. El passat mes de febrer el consistori va declarar l'edifici com a Bé Cultural d'Interès Local i així el va salvar de l'enderroc. Tot i això, encara quedava aclarir el conveni urbanístic que l'any 1985 Ensesa i l'aleshores alcalde, Josep Vicente, havien firmat pel qual l'empresari cedia al municipi la concessió del restaurant i els vestidors de bany amb les històriques casetes. Finalment es va descobrir que el consistori no havia inscrit la seva titularitat i els jutjats van reconèixer que els hereus dels Ensesa continuaven essent els propietaris de l'establiment.

A partir d'aquí els esdeveniments van succeir ràpidament, el consistori va deixar de banda la seva intenció de reclamar la titularitat de la taverna però amb una condició, que la família Ensesa reprengués l'activitat hostalera abans de la temporada d'estiu. En cas contrari, el consistori denunciaria a Costes de la Generalitat l'abandonament de la concessió i la reclamaria a favor del consistori. "El que volíem és que tornés a funcionar i que tot això sigui un èxit", ha explicat García.

D'altra banda, el regidor de Promoció Econòmica ha explicat que tots els antics empleats que treballaven a la taverna van ser acomiadats. "No obstant això Pellicer ha obert un altre restaurant a Sant Feliu de Guíxols, Sa Marinada, amb gran part de la vintena de treballadors que havien treballat amb ella", ha comentat. "L'Ajuntament no es pot posar cap medalla, només vam intentar negociar entre les dues parts, ara toca decidir a elles si continuen amb el litigi i esperem que els dos restaurants funcionin", ha conclòs.

<http://www.aragirona.cat/noticia/2014/06/06/la-taverna-del-mar-de-sagaro-reobre-despres-de-nou-mesos-dinactivitat>